

Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

sozialministerium.at

Mag. a Beate Hartinger-Klein
Bundesministerin

Herr
Präsident des Nationalrates
Parlament
1010 Wien

Geschäftszahl: BMASGK-10001/0040-I/A/4/2019

Wien, 26.3.2019

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2761/J des Abgeordneten Mag. Unterrainer, Genossinnen und Genossen**, wie folgt:

Frage 1: Eine ähnliche medizinische Studie für in Österreich arbeitende Köchinnen und Köche ist nicht beabsichtigt.

Die Arbeitsbedingungen, bei denen es zur Entstehung von aerosolförmigen Arbeitsstoffen kommt, können bei Küchenpersonal in Österreich und Norwegen als vergleichbar angenommen werden. Durch die zur Frage 7 beschriebenen Maßnahmen ist von einer Reduktion der Belastung auszugehen, sodass dieser Gefährdung eine geringe Priorität eingeräumt werden kann.

Frage 2: Die Arbeitsinspektion führte im Rahmen der Österreichischen Arbeitsschutzstrategie 2007–2012 in den Jahren 2011 und 2012 die österreichweite Beratungs- und Kontrollscherpunktaktion „Gesund arbeiten im Hotel- und Gastgewerbe – Prävention von psychosozialen und ergonomischen Belastungen“ durch. Im Mittelpunkt dieser Schwerpunktaktion stand die Prävention von physischen Belastungen und psychischen Fehlbelastungen. Ziel dieser zweijährigen Schwerpunktaktion der Arbeitsinspektion war, durch eine vereinheitlichte Beratungs- und Kontrollinitiative in dieser Branche eine Optimierung der Ermittlung und Beurteilung der Gefährdungen und Belastungen und der

Umsetzung von geeigneten Maßnahmen zu bewirken und damit langfristig eine Reduktion dieser arbeitsbedingten Fehlbelastungen und Beschwerden zu erreichen. Bei der Umsetzung der Gefährdungsbeurteilung und Maßnahmensexektion wurden auch geschlechtsspezifische und kulturelle Aspekte berücksichtigt.

Frage 3: Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer dürfen unter bestimmten Voraussetzungen nur nach Durchführung von Eignungsuntersuchungen (vor Aufnahme der Tätigkeit) und Folgeuntersuchungen (regelmäßig bei Fortdauer der Tätigkeit) beschäftigt werden, z.B. bei Tätigkeiten mit bestimmten Arbeitsstoffen, wenn die Gefahr einer Berufskrankheit besteht.

Köchinnen und Köche sowie sonstiges Küchenpersonal fallen derzeit jedoch nicht unter eine solche Untersuchungspflicht gemäß der Verordnung über die Gesundheitsüberwachung.

Frage 4: Ja. Die Informationsmaterialien auf der Website der Arbeitsinspektion im Bereich des Sicherheits- und Gesundheitsschutzes in der Gastronomie werden derzeit an neue Erkenntnisse bezüglich besonderer Gefährdungssituationen angepasst.

Frage 5: Seitens des Arbeitsmarktservice gibt es keine speziellen berufsspezifischen Umschulungsangebote. Die Klärung und Umsetzung von Umschulungsbedarfen erfolgt entsprechend den Regelungen der Beruflichen Rehabilitation. Die Finanzierung erfolgt im Regelfall unter Einbeziehung anderer Kostenträger.

Im Jahr 2018 wurden seitens des Arbeitsmarktservice diesbezüglich 340 Personen in Schulungsmaßnahmen einbezogen. In Einzelfällen auch mit einem Rechtsanspruch auf Umschulungsgeld gemäß § 39b AlVG.

Frage 6: Ja. Lehrlinge können sich zur Beratung an die für den Betrieb zuständigen Arbeitsmediziner und Arbeitsmedizinerinnen wenden. Zusätzlich steht der arbeitsinspektionsärztliche Dienst in den zuständigen Arbeitsinspektoraten für Anfragen zu Verfügung.

Frage 7: Im Rahmen gewerberechtlicher Genehmigungsverfahren, die im Regelfall erforderlich sind und bei denen Sicherheit und Gesundheitsschutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zu berücksichtigen sind, wird dem Thema Küchen immer ein großes Augenmerk geschenkt. Auf Grund der körperlichen Belastung durch Küchendämpfe und -schwaden sowie der Kochwärme ist es erforderlich, eine mechanische Lüftung der Küche nach dem Stand der Technik einzurichten und zu betreiben. Die Eignung der Küchenlüftung muss durch ein Attest nachgewiesen werden.

Als Stand der Technik gilt derzeit in Österreich die ÖNORM EN 16282-1 „Einrichtungen in gewerblichen Küchen — Elemente zur Be- und Entlüftung, Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden“. Diese Norm legt die allgemeinen Anforderungen wie ergonomische Aspekte in Bezug auf die Belüftung der Küche (Temperatur, Luftaspekte, Feuchtigkeit, Lärm usw.) einschließlich einer Methode zur Berechnung der Luftströme fest. Den in der Norm angeführten Grundsätzen zur Küchenlüftung ist zu entnehmen, dass Zu- und Abluftanlagen in gewerblichen Küchen erforderlich sind, weil die Luft durch Gerüche, Fettbestandteile, gasförmige Verbrennungsprodukte und andere Partikel verunreinigt wird und es daher gilt, diese Verunreinigungen zu entfernen. Bezugnehmend auf die Schadstoffbelastung in der Raumluft der Küche ist davon auszugehen, dass beim Erhitzen von Lebensmitteln nahezu immer luftfremde Schadstoffe entstehen, die gesundheitsschädliche Wirkungen haben. Für die Konzeption der mechanischen Lüftung verlangt die Norm daher, dass der Erfassungsluftstrom so zu bemessen ist, dass eine möglichst vollständige Schadstofferfassung oberhalb der Kochstelle erfolgt. Dadurch kann die Belastung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer auf das geringste mögliche Ausmaß reduziert werden.

Aus arbeitsmedizinischer Sicht ist aus der verbleibenden Belastung - aufgrund der Restkonzentration der genannten Schadstoffe in der Raumluft - von keiner klinisch relevanten Gesundheitsschädigung von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer auszugehen.

Aufgrund der aktuellen Datenlage ist seitens der Arbeitsinspektion geplant, noch stärker auf die praktische Umsetzung von Maßnahmen zur Absaugung von in Küchen entstehenden Schadstoffen auf Betriebsebene zu achten sowie den wissenschaftlichen Diskurs darüber aufmerksam weiter zu verfolgen, um gegebenenfalls weitere notwendige Schritte im Bereich des Sicherheits- und Gesundheitsschutzes zu setzen.

Hinsichtlich allfälliger Tabakrauchbeeinflussungen für in Gastronomieküchen beschäftigte Köchinnen und Köche in Bezug auf „lungenschädigende Umgebungsfaktoren in der Gastronomie und Hotellerie“ ist anzumerken, dass das TNRSG ein absolutes Rauchverbot in der Herstellung und Verabreichungen von Speisen dienenden Räumen normieren. Gastronomie- und Hotelküchen fallen zweifelsohne unter diese Bestimmungen, sodass wegen des dort geltenden zwingenden Rauchverbots auch das dort eingesetzte Personal jedenfalls keiner Passivrauch/-dampfexposition ausgesetzt werden darf.

Mit besten Grüßen

Mag.^a Beate Hartinger-Klein

